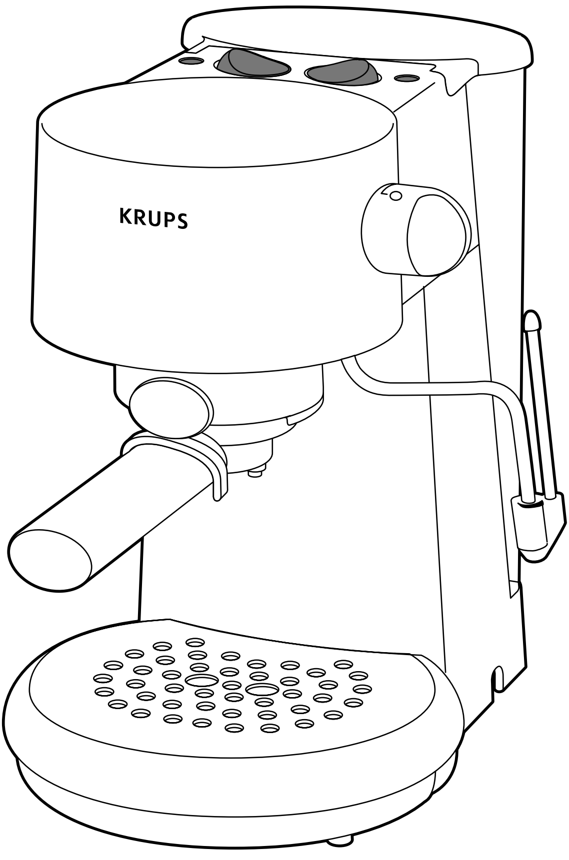
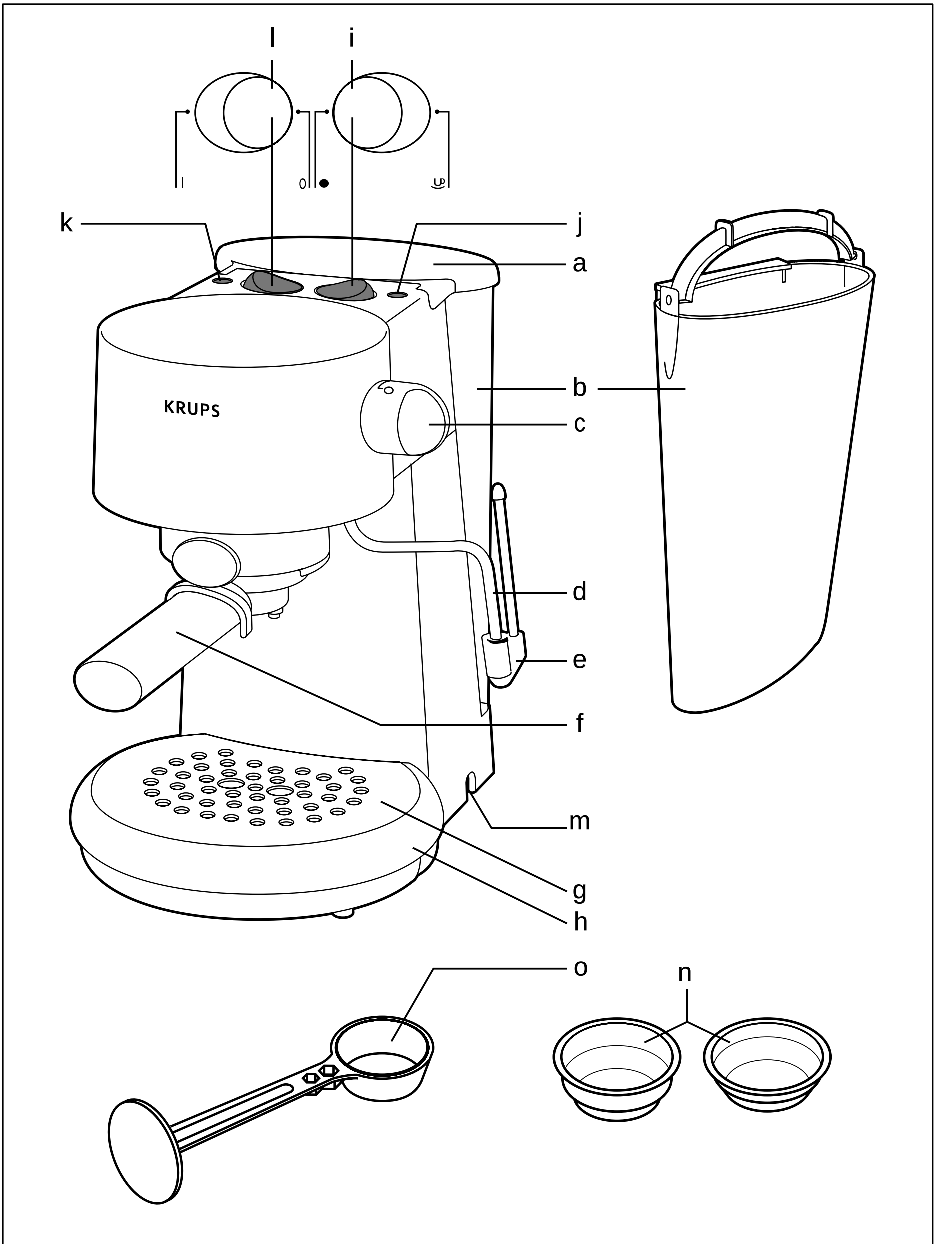
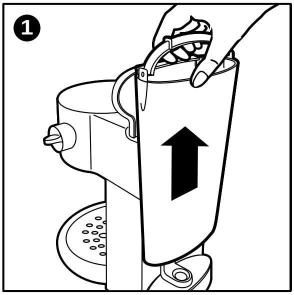
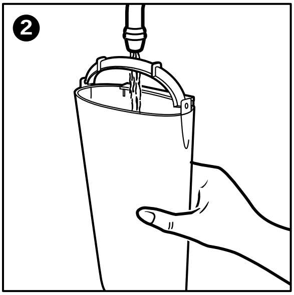
# KRUPS

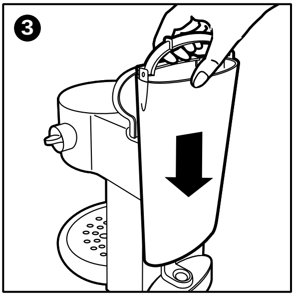


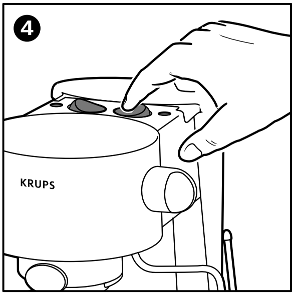


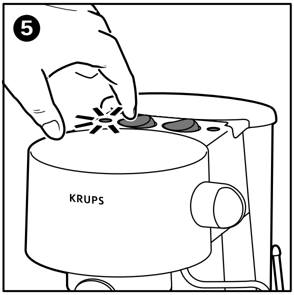
l
i
I
0
k
j
a
KRUPS
b
c
d
e
f
m
g
h
o
n

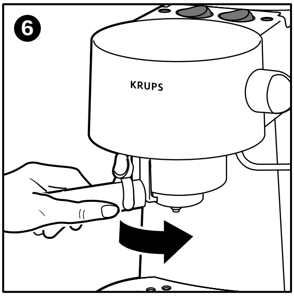

1

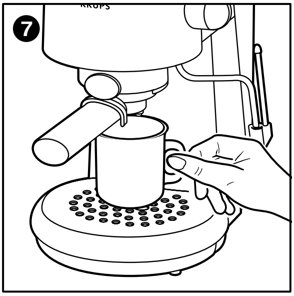

2

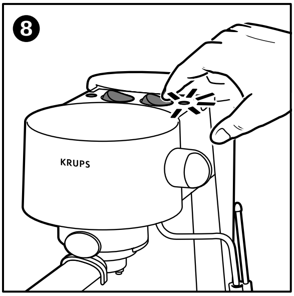

3

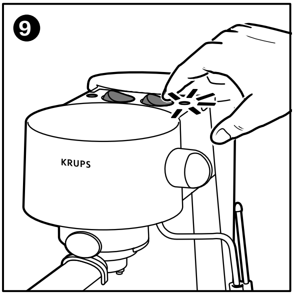

4
KRUPS

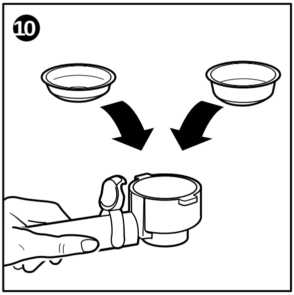

5
KRUPS

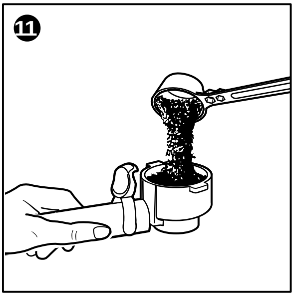

6
KRUPS

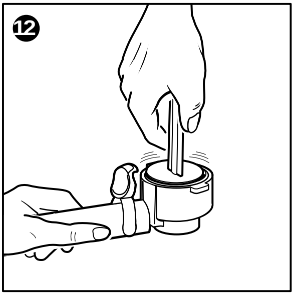

7

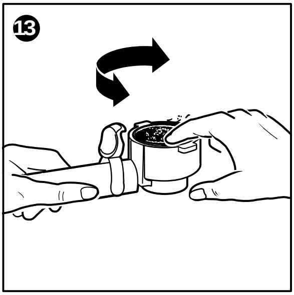

8
KRUPS

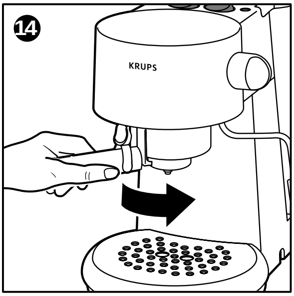

9
KRUPS

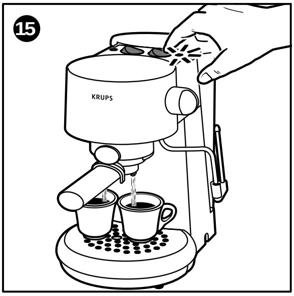

10

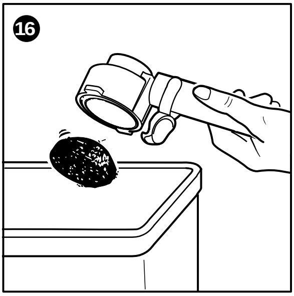

11

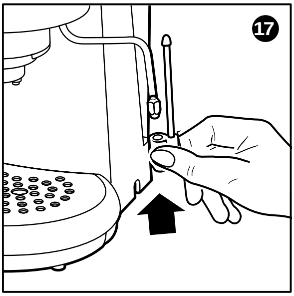

12

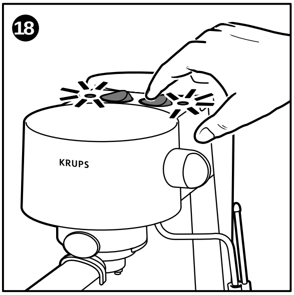

13

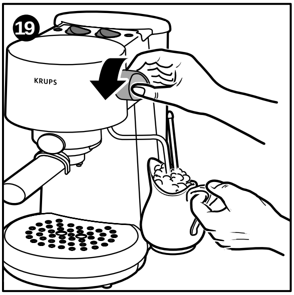

14
KRUPS

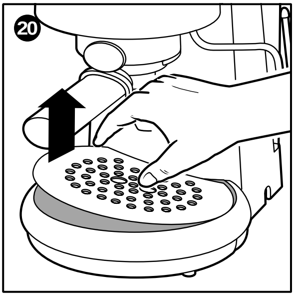

15
KRUPS

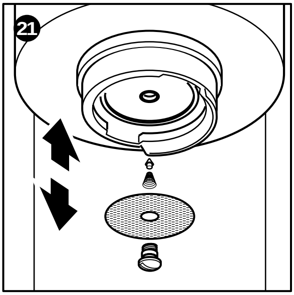

16

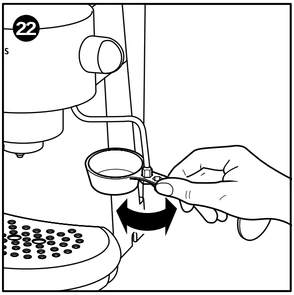

17

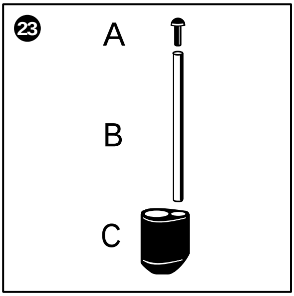

18
KRUPS


19
KRUPS


20


21


22


23
A
B
C

KRUPS

Espresso Vivo Art. 880

## Beschreibung

**a** Wasserbehälterdeckel
**b** Herausnehmbarer Wasserbehälter
**c** Drehknopf für Dampf
**d** Dampfrohr
**e** Aufschäumhilfe
**f** Filterträger
**g** Abstellgitter
**h** Auffangschale
**i** Pumpenschalter
**j** Aufheizkontrolleuchte (gelb)
**k** Betriebskontrolleuchte (rot)
**l** Ein/Aus-Schalter
**m** Kabelaufwicklung
**n** 1 bzw. 2-Tassen Filtersieb
**o** Meßlöffel

## Sicherheitshinweise ⚠

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihrer Espressomaschine aufmerksam durch. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Schutzleiter-Steckdose an. Überprüfen Sie, daß die auf dem Typenschild dieses Gerätes angegebene Spannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- **Bei falschem Anschluß erlischt die Garantie.**
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Stellen sie das Gerät nicht auf heiße Flächen (z.B. Herdplatte) oder in der Nähe von offenen Flammen ab.
- Entfernen sie den mit Kaffeemehl gefüllten Filterträger nicht während des Durchlaufes, da das Gerät unter Druck steht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Abstellgitter und Auffangschale nicht in Position sind.
- Stellen Sie sicher, daß der Filterträger gut festgezogen ist, bevor Sie mit der Kaffeezubereitung beginnen.
- Bei Problemen während des Brühvorgangs und vor der Reinigung des Gerätes muß der Netzstecker gezogen werden.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Netzkabel, und legen sie dieses nicht über scharfe Kanten oder über Ecken.
- Vermeiden Sie einen Kontakt des Netzkabels oder Ihrer Hände mit den heißen Teilen des Gerätes (Tassenvorwärmplatte, Filterträger, Dampfdüse, Brühkopf)
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Füssigkeiten.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, und lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Halten Sie sich an die Entkalkungshinweise in der Bedienungsanleitung.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist, nicht korrekt funktioniert oder wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind. In solchen Fällen wenden Sie sich bitte sofort an den Krups-Kundendienst (siehe Adressen im Krups-Serviceheft), da Spezialwerkzeug erforderlich ist.
- Das Gerät darf nicht von Ihnen geöffnet werden.
- Außer der Reinigung und der normalen Gebrauchsprüfung, müssen alle anderen Arbeiten an dem Gerät vom Krups-Kundendienst ausgeführt werden.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur Original Krups Zubehör-und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät verwenden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder falsche Bedienung verursacht werden.

## Der Espresso-Kaffee

Espresso ist weitaus aromatischer und kräftiger als normaler Kaffee. Er wird aus kleinen Tassen, Espressotassen getrunken. Bei der Zubereitung wird heißes Wasser unter Druck durch das Kaffeemehl gepreßt. So entsteht das köstliche schwarze Kaffeegetränk mit der anregenden Wirkung.

Kennzeichen des Espresso ist neben seinem charakteristischen Geschmack, die typische schöne Schaumbildung (Crema). Dies setzt hohen Druck voraus und die Verwendung von echtem, gut geröstetem Espressokaffee sowie die richtige Mahlung der Bohnen.

Wenn Sie keinen gemahlenen Espressokaffee kaufen, mahlen Sie die Espressobohnen mit einer Mahlwerkmühle auf Einstellung mittel bis fein.

## Gerät vorbereiten

- Deckel öffnen und Wasserbehälter entnehmen **(1)**.
- Wasserbehälter füllen **(2)**.
- Behälter wieder einsetzen und fest andrücken, damit sich das Bodenventil öffnet. Deckel schließen **(3)**.

Am transparenten Wasserbehälter kann die Wasserstandsanzeige abgelesen werden. Wasser immer rechtzeitig nachfüllen.

## Vor dem ersten Gebrauch

Vor Erstgebrauch, aber auch nach längerem Nichtgebrauch, sollten Sie einige Tassen Wasser (ohne Kaffeemehl) zubereiten, um das System durchzuspülen.

- Filtersieb in den Filterträger einsetzen.
- Den Filterträger links an der Markierung des Gehäuses einsetzen und nach rechts festziehen **(6)**.
- Ein möglichst großes Gefäß unter den Filterträger stellen **(7)**.
- Pumpenschalter auf Pos. ● stellen **(4)**.
- Gerät einschalten **(5)**.

Betriebskontrolleuchte (rot) und Aufheizkontrolleuchte (gelb) leuchten auf. Während der Aufheizphase kann ein wenig Wasser aus dem Brühkopf austreten.

- Den Pumpenschalter auf Pos. stellen **(8)**.

Damit wird die Pumpe eingeschaltet. Bei leerem Boiler (z.B. bei Erstgebrauch) nimmt die Maschine erst Wasser auf (deutlich hörbares Pumpgeräusch) und danach wird das im Boiler befindliche Wasser aus dem Brühkopf herausgepreßt.

- Sobald Wasser aus dem Filterträger läuft, Pumpenschalter auf Pos. ● stellen.
- Gerät aufheizen.
- Sobald die gelbe Kontrolleuchte erlischt, 2-3 Tassen Wasser durchlaufen lassen. Dazu den Pumpenschalter auf Pos. stellen.
- Gegebenenfalls den Vorgang unterbrechen, indem Sie den Pumpenschalter auf ● stellen und das Gefäß entleeren.
- Zum Durchspülen des Dampfrohres, Gefäß unter das Dampfrohr stellen, Drehknopf langsam auf Pos. **max** stellen und ca. 10 Sek. dampfen lassen.
- Den Drehknopf auf **O** zurückstellen.
- Gefäß entleeren.

## Boiler mit Wasser füllen

- Bevor Sie mit dem Gerät arbeiten, überprüfen Sie, ob der Boiler mit Wasser gefüllt ist.
- Gefäß unter den Brühkopf stellen.
- Gerät einschalten, Pumpenschalter auf Pos. stellen. Sobald Wasser aus dem Brühkopf läuft, ist der Boiler gefüllt.

Sollte sich während der Dampferzeugung der Boiler leeren (es tritt kein Dampf mehr aus dem Dampfrohr aus), muß der Boiler erneut gefüllt werden.

- Hierzu den Drehknopf auf **O** stellen. Ein Gefäß unter den Brühkopf stellen. Pumpenschalter auf Pos. stellen.
- Solange Wasser aus dem Brühkopf laufen lassen, bis die gelbe Kontrolleuchte aufleuchtet. Danach den Pumpenschalter auf Pos. ● zurückstellen.
- Warten, bis die gelbe Kontrolleuchte erlischt. Nun können Sie mit der Dampferzeugung fortfahren. Dazu den Drehknopf langsam wieder auf Pos. **max** stellen.

## Espresso zubereiten

- Wasserbehälter füllen **(1) (2) (3)**.
- Pumpenschalter auf Pos. ● stellen **(4)**.
- Gerät einschalten **(5)**.
- Pumpenschalter auf Pos. stellen und warten, bis eine kleine Menge Wasser ausfließt (Kontrolle, ob der Boiler gefüllt ist).
- Pumpenschalter zurück auf Pos. ● stellen.

Sobald das Heizsystem die erforderliche Temperatur erreicht hat, erlischt die gelbe Aufheizkontrolleuchte.

- Wärmen Sie die Espresso-Tassen vor, indem Sie den Filterträger (ohne Kaffeemehl) einsetzen und die Tassen unter den Filterträger stellen.
- Pumpenschalter auf Pos. stellen **(9)**.
- Füllen Sie die Tassen mit heißem Wasser und stellen den Pumpenschalter zurück auf Pos. ●.
- Filterträger entnehmen.
- Gewünschtes Filtersieb (1 oder 2 Tassen) in den Filterträger einsetzen **(10)**.
- 1 bzw. 2 gestrichene Meßlöffel Espressokaffee einfüllen **(11)**.
- Espressomehl mit dem Meßlöffel andrücken **(12)**.
- Rand des Filtersiebes von Kaffeemehl säubern **(13)**.
- Den Filterträger einsetzen und nach rechts festziehen **(14)**.
- Eine bzw. zwei Espressotasse(n) unter den Filterträger stellen.
- Espresso zubereiten. Dazu den Pumpenschalter auf Pos. stellen **(15)**.
- Nach dem Durchlauf den Pumpenschalter auf Pos. ● zurückstellen.
- Nach der Espressozubereitung den Filterträger entnehmen und den Kaffeesatz ausklopfen **(16)**.

Nach erneuter Füllung des Siebes kann der nächste Espresso zubereitet werden.

## Die Dampferzeugung

Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch für Cappuccino und zum Erhitzen von Flüssigkeiten benutzt werden.

Da zur Dampferzeugung eine höhere Temperatur als zur Espressozubereitung benötigt wird, sollte immer zuerst der Espresso zubereitet werden, da sonst das Kaffeemehl verbrennen kann.

Systembedingt tritt vor dem Dampfen etwas Wasser aus der Dampfdüse aus, das in einem separaten Gefäß aufgefangen werden kann.

### . Milchaufschäumen für Cappuccino

Außer der Zubereitung von Espresso können Sie mit diesem Gerät die für Cappuccino benötigte Milch aufschäumen.

Um ein optimales Aufschäumergebnis zu erreichen, sollten Sie die separate Aufschäumhilfe verwenden.

**Achtung! Die Aufschäumhilfe darf nur zum Milchaufschäumen verwendet werden.**

- Stecken Sie die Aufschäumhilfe auf die Dampfdüse **(17)**.
- Gießen Sie ca. 200 ml fettarme Milch in einen schmalen kleinen Krug (max. 0,5 l Fassungsvermögen), der unter das Dampfrohr der Maschine passen muß.

Die Milch sollte gut gekühlt sein. Ebenfalls sollten Sie ein kaltes Gefäß benutzen. Nicht vorher mit warmem Wasser ausspülen.

- Vergewissern Sie sich, daß der Boiler mit Wasser gefüllt ist.

Der Pumpenschalter muß auf Pos. ● stehen **(18)**.

- Sobald die gelbe Kontrolleuchte erloschen ist, halten Sie ein separates Gefäß unter die Dampfdüse und stellen den Drehknopf auf Pos. **max**.
- Lassen Sie das Wasser in das Gefäß laufen, bis Dampf austritt. Drehknopf auf Pos. **O** stellen.

Beginnen Sie nun mit dem Milchaufschäumen.

- Halten Sie hierzu den Krug so unter die

Dampfdüse, daß das Düsenteil ganz in die Milch eintaucht.

• Stellen Sie den Drehknopf langsam auf Pos. **max**. Während des Aufschäumens den Krug ruhighalten **(19)**.

Die Düse darf nicht den Krugboden berühren, um den Dampfaustritt nicht zu behindern.

• Nach dem Aufschäumen Drehknopf auf Pos. **O** stellen und das Gefäß entfernen.

• Den Drehknopf nochmals kurzzeitig auf Dampf stellen, damit eventuelle Milchreste aus dem Dampfrohr entfernt werden (leeres Gefäß unterstellen).

• Aufschäumhilfe und Dampfrohr sofort nach dem Milchaufschäumen mit einem feuchten Tuch reinigen. Flüssigkeiten erhitzen

**. DAMPFROHR AUSSCHWENKEN.**

• Aufschäumhilfe abziehen.

• Vergewissern Sie sich, daß der Boiler mit Wasser gefüllt ist.

• Pumpenschalter auf Pos. ● stellen.

• Gerät einschalten.

Systembedingt tritt während des Aufheizens etwas Wasser und Dampf aus dem Brühkopf.

• Sobald die gelbe Kontrolleuchte erloschen ist, halten Sie ein separates Gefäß unter die Dampfdüse und stellen den Drehknopf auf Pos. **max**.

• Lassen Sie das Wasser in das Gefäß laufen, bis Dampf austritt. Drehknopf auf Pos. **O** stellen.

• Gefäß mit der Flüssigkeit unter die Dampfdüse führen und Dampfdüse eintauchen.

• Drehknopf langsam auf Pos. **max** stellen.

• Ist die Flüssigkeit ausreichend erhitzt, Drehknopf zurück auf Pos. **O** stellen. Gefäß entfernen.

**Hinweis:**

Wenn Sie direkt im Anschluß an die Dampferzeugung Espresso zubereiten wollen, muß die Espressomaschine unbedingt vorher auf die Kaffeetemperatur abgekühlt werden.

• Ein Gefäß unter den Filterträger stellen und den Pumpenschalter auf Pos. [symbol] stellen.

• Solange Wasser durchlaufen lassen, bis die gelbe Aufheizkontrolleuchte aufleuchtet.

• Pumpenschalter auf Pos. ● zurückstellen. Danach den Espresso wie gewohnt zubereiten.

## Reinigen

• Vor der Reinigung stets den Netzstecker ziehen. Gerät abkühlen lassen.

• Das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

Nach Gebrauch ist der Wasserbehälter zu leeren.

• Abstellgitter abnehmen und reinigen **(20)**.

• Auffangschale entleeren und reinigen.

Brühkopf, Filterträger und Filtersiebe sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

• Gerät abkühlen lassen. Brühkopf nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle losen Teile unter fließendem Wasser abspülen.

• Filterträger und Abstellgitter nicht in die Spülmaschine geben.

• Bei starker Verschmutzung das Brühsieb am Brühkopf mit einer Münze herausschrauben. Dabei fällt die Ventilfeder mit Dichtung mit heraus. Brühsieb reinigen. Brühkopf mit einem feuchten Tuch auswischen. Brühsieb wieder einsetzen und festschrauben.

• Achten Sie darauf, daß hierbei die Ventilfeder mit Dichtung wieder richtig eingesetzt wird **(21)**.

**Wichtig:** Reinigen Sie die Dampfdüse sofort nach dem Milchaufschäumen, indem Sie das Gerät noch 1-2 Sek. dampfen lassen (Düse wird freigeblasen). Düse mit einem feuchten Tuch abwischen. Sollte die Düse doch einmal verstopft sein, reinigen Sie diese mit einer Nadel.

Nötigenfalls kann die Dampfdüse mit dem am Meßlöffel angebrachten Schlüssel (6-kant) gegen den Uhrzeigersinn abgeschraubt und anschließend gereinigt werden **(22)**.

Das Aufschrauben der gereinigten Düse muß im Uhrzeigersinn erfolgen. Mit dem Schlüssel in vernünftigem Maß festziehen.

**Achtung: Die Dampfdüse nicht in heißem Zustand montieren bzw. demontieren.**

Zur gründlichen Reinigung kann die Aufschäumhilfe demontiert werden.

- Dazu die beiden Teile **A + C** von dem Metallröhrchen **B** abziehen **(23)**.
- Alle 3 Teile in warmem Wasser ausspülen. Sollte die kleine Ansaugöffnung in Teil **A** verstopft sein, kann diese mit einer feinen Nadel durchgestoßen werden.

Bei längerem Nichtgebrauch Filterträger nicht in den Brühkopf einsetzen, da sonst die Dichtung unnötig lange zusammengedrückt bleibt, was ihre Lebensdauer beeinträchtigt.

## Entkalken

- Entkalken Sie Ihre Espressomaschine, je nach örtlicher Wasserhärte, regelmäßig mit Zitronensäure oder Weinsäure.

Wir empfehlen das **KRUPS Entkalkungsset Art. 054**, welches in den Krups Kundendiensten erhältlich ist. Dieses Set enthält, neben zwei Portionen Entkalker, einen Wasserhärte-Teststreifen, um die Häufigkeit der Entkalkung Ihres Gerätes bei normalem Gebrauch zu bestimmen. Die Verkalkung hängt von der Wasserhärte, aber auch von der Häufigkeit der Benutzung ab. Die ermittelte Entkalkungshäufigkeit ist daher nur als Anhaltspunkt zu verstehen.

**- Gehen Sie nach folgender Methode vor:**

- Kalk und Kaffeereste von Brühsieb und Brühkopf entfernen.
- Setzen Sie die Ventilfeder mit Dichtung wieder in den Brühkopf ein und schrauben Sie sie fest.
- Aufschäumhilfe abziehen.
- Lösen Sie 2 Eßlöffel Weinsäure oder Zitronensäure oder ein Päckchen des Entkalkers KRUPS Art.054 in einem halben Liter lauwarmem Wasser auf, und gießen Sie diese Lösung in den leeren Wasserbehälter. Zum Entkalken muß das Brühsieb am Brühkopf unbedingt vorher abgeschraubt werden.
- Gerät einschalten. Pumpenschalter auf Pos. stellen.
- Entkalkungslösung sofort durchlaufen lassen, bis ungefähr die Hälfte der Lösung aus dem Brühkopf ausgelaufen ist. Pumpenschalter auf ● stellen.
- Drehknopf auf **max** stellen.
- Sobald Dampf aus dem Dampfrohr austritt, Drehknopf auf Pos. **O** stellen.
- Die restliche Entkalkungslösung 10-15 Minuten einwirken lassen.
- Ein Gefäß unter den Brühkopf stellen und den Pumpenschalter auf Pos. stellen.
- Die Entkalkungslösung komplett durchlaufen lassen. Pumpenschalter zurück auf ● stellen.
- Anschließend die Wassermenge von 2 Wasserbehältern durchlaufen lassen. Dazu den Pumpenschalter auf Pos. stellen.
- Nach dem Durchlauf Wasserbehälter erneut füllen. Je ein Gefäß unter das Dampfrohr und den Brühkopf stellen.
- Drehknopf auf Pos. **max** stellen und ca. 30 Sek. dampfen lassen.
- Dann den Drehknopf auf **O** stellen und das restliche Wasser aus dem Brühkopf laufen lassen.
- Nach dem Durchlauf Pumpenschalter auf Pos. ● stellen.
- Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Ventilfeder aus dem Brühkopf herausschrauben. Brühsieb mit Ventilfeder und Dichtung wieder in den Brühkopf einsetzen. Aufschäumhilfe auf das Dampfrohr aufstecken.

## Probleme, mögliche Ursachen und Abstellmaßnahmen

| Probleme | mögliche Ursache | Abstellmaß-nahmen |
|---|---|---|
| Der Espresso ist nicht heiß genug | Tassen, Filtersieb, Filterträger sind kalt | Wärmen sie die Zubehörteile (Tassen, Filtersieb, Filter-träger) vor. Siehe Abschnitt „Espressozu-bereitung“ |

| | | |
|---|---|---|
| Espresso tritt oberhalb des Filterträgers aus | Der Filterträger ist nicht richtig eingesetzt | Siehe Abschnitt „Espresso zubereitung“ |
| | Es liegt Kaffeemehl auf dem Rand des Filters | Reinigen Sie den Filterrand. |
| | Die Brühkopfdichtung ist verschmutzt | Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch. |
| | Die Brühkopfdichtung ist defekt. | Wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst |
| Sehr lautes Pumpengeräusch | Kein Wasser im Wasserbehälter | Füllen Sie den Wasserbehälter auf |
| | Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt | Drücken Sie den Wasserbehälter kräftig nach unten. |
| | Kaffeemehl zu alt oder sehr trocken, so daß die Pumpe keinen Druck aufbauen kann | Benutzen sie frisches Kaffeemehl. |
| | Der boiler ist leer. | Siehe Abschnitt „Boiler mit Wasser füllen“ |
| Es tritt kein Wasser/ Espresso aus | Kein Wasser im Wasserbehälter | Füllen Sie den Wasserbehälter auf |
| | Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt | Drücken Sie den Wasserbehälter kräftig nach unten |
| | Das Filtersieb ist verstopft, das Kaffeemehl ist zu fein oder zu sehr zusammengedrückt | Reinigen Sie den Filter und das Sieb des Brühkopfes (s. Kap. „Reinigen“ und benutzen Sie eine weniger feine Mahlung. |
| | Brühkopfsieb verschmutzt | Legen Sie das Sieb in Entkalkerlösung zum Einweichen(s. Kap. „Reinigen“) |
| | Gerät verkalkt | siehe Kapitel „Entkalkung“ |
| | Der boiler ist leer. | Siehe Abschnitt „Boiler mit Wasser füllen“ |

| | | |
|---|---|---|
| Wasser läuft zu schnell durch | Kaffeemehl zu grob | Verwenden Sie feineres Kaffeemehl |
| | Zu wenig Kaffeemehl eingefüllt | Benutzen Sie den mitgelieferten Meßlöffel zum Dosieren |
| | Kaffeemehl nicht angedrückt | Drücken Sie das Kaffeemehl fester an |
| Der Espresso hat keine Crema (Schaumschicht auf dem Kaffee) | Kaffeemehl zu grob | Verwenden Sie feineres Kaffeemehl |
| | Kaffeemehl nicht genügend angedrückt | Drücken Sie das Kaffeemehl fester an |
| | Kaffeemehl zu alt oder zu trocken | Verwenden Sie frisches Kaffeemehl |
| Zuviel Wasser auf dem Espressomehl | Espressomehl wurde nicht ausreichend angedrückt. | Drücken Sie das Espressomehl fester an. |
| | Es ist zu wenig Espressomehl im Filtersieb. | Füllen Sie mehr Espressomehl in das Filtersieb. |
| | Der boiler ist leer. | Siehe Abschnitt „Boiler mit Wasser füllen“ |
| Milch ist nicht genug aufgeschäumt | Dampfdüse ist verstopft | siehe Kapitel „Reinigen“ |
| | Milch zu alt | Benutzen Sie frische Milch |
| | Milch lauwarm | Stellen Sie die Milch in den Kühlschrank |
| | Falscher Fettgehalt | Benutzen Sie fettarme Milch |
| Kein Dampf | Der boiler ist leer. | Siehe Abschnitt „Boiler mit Wasser füllen“ |

## Entsorgung

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die den örtlichen Recyclestellen übergeben werden sollten.

Entsorgungsmöglichkeiten für das ausgediente Gerät erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

## Rezepte

Genießen Sie Ihren Espresso, wann und wie Sie mögen. Wenn Sie entspannen wollen oder als Abschluß eines wohlgelungenen Mahles.

Hier einige Anregungen zum Gebrauch Ihrer Maschine.

### . Original Espresso

- Pro Tasse 1 Meßlöffel echten, gut gerösteten Espressokaffee nehmen und den Espresso direkt in die vorgewärmte Espressotasse filtern.
- Bei richtigem Kaffeemehl und richtiger Mahlung bildet sich eine schöne Crema.

Je nach Geschmack Zucker zugeben und Schluck für Schluck genießen.

Original Espresso wird ohne Milch, aber mit viel Zucker getrunken.

### . Café Corretto

- Wie üblich eine Tasse Espresso zubereiten.
- Dann den Geschmack ein wenig "korrigieren", indem 1/4 bis 1/2 Gläschen Cognac oder Likör zugefügt wird.

Sehr gut eignen sich auch Anisette, Grappa, Sambuca, Kirsch, Cointreau.

Sicherlich gibt es noch weitere Möglichkeiten, den Espresso zu veredeln. Der Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

### . Cappuccino

- Vorgewärmte große Tassen verwenden.
- Die Menge einer Espressotasse hineinfiltern und dann mit aufgeschäumter Milch auffüllen und mit Schokoraspeln überstreuen.

Zum Milchaufschäumen ca. 200 ml Milch (mit niedrigem Fettgehalt) zum Aufschäumen in ein Kännchen mit offenem Ausguß geben und mit der Dampfdüse aufschäumen. Die aufgeschäumte Milch mit einem Löffel auf den Espresso geben.

### . Friesisches Kaffeevergnügen

- Unter eine fertig zubereitete und gut gesüßte Tasse Espressokaffee ein Gläschen Rum geben.
- Eine dicke Haube Sahne aufsetzen und so servieren.

### . Espresso Flambé

Zutaten:

2 Gläschen Weinbrand

2 Teelöffel brauner Zucker

2 Tassen Espressokaffee, Schlagsahne

- Den Weinbrand in feuerfeste Gläser geben, erhitzen, entzünden, Zucker hinzufügen, umrühren, Espresso darüber gießen und mit einer Sahnehaube krönen.

Nach Wunsch kann der Espresso auch mit etwas kochendem Wasser verdünnt werden.

### . Italienischer Eiskaffee

Zutaten:

4 Kugeln Vanilleeis, 2 Tassen gut gesüßter, erkalteter Espressokaffee, 1/8 Liter Milch, Schlagsahne, Schokoladenraspeln.

- Den kalten Espressokaffee mit der Milch vermischen. Eiskugeln in Gläser verteilen, mit Kaffee übergießen und mit einer dicken Sahnehaube anrichten. Zum Schluß mit Schokoraspeln verzieren.

## Description

**a** Lid for removable tank
**b** Removable water tank
**c** Steam tap
**d** Steam nozzle
**e** Cappuccino accessory
**f** Filter holder
**g** Cup rest grid
**h** Drip tray
**i** Pump switch
**j** Temperature indicator light (yellow)
**k** « On » indicator light
**l** On/Off switch
**m** Cord storage
**n** Filters for one or two cups
**o** Measuring spoon

## Safety recommendations ⚠

- Before using your espresso for the first time, please read these instructions carefully.
- Only use an earthed plug to connect the appliance. Check that the voltage indicated on the information plate on the appliance does in fact match that of your electrical wiring system.

**Wiring instructions for U.K and Ireland only :**

**APPLIANCES WITH FITTED PLUG**

Important : For your convenience this appliance is supplied complete with a plug incorporating a 13 amp fuse.
In the event of replacing a fuse in the plug supplied, a 13 amp fuse approved by ASTA to BS1362 must be used.
If the socket outlets are not of the 13A BS 1363 type, and therefore do not accept the plug connected to this appliance, cut off the plug.
When cut off, this plug is a shock hazard if inserted into a socket outlet and must therefore be disposed of safely.
If the fuse cover is detachable, never use the plug with the cover omitted. Replacement covers can be obtained from your service agent.
Fit the appropriate plug according to the instructions in paragraph «Fitting a plug».
With alternative plugs a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the main fuse box.

**APPLIANCES WITHOUT FITTED PLUG**
**FITTING A PLUG - IMPORTANT**

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

| | |
|---|---|
| GREEN & YELLOW | : EARTH |
| BLUE | : NEUTRAL |
| BROWN | : LIVE |

As the colours in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured GREEN & YELLOW must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter ‘E’ or by the earth symbol ⏚ or coloured green or green and yellow. The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter ‘N’ or coloured black. The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter ‘L’ or coloured red.
This appliance is manufactured to conform to the Low Voltage Electrical Equipment (Safety) Regulations 1989 and is designed to comply with BS 3456. It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC).

- Do not place your espresso maker on a hot surface (electrical hotplate, for example) or close to a flame.
- Do not remove the filter holder containing the coffee while water is running through, as the appliance is under pressure at this time.
- Do not use the appliance when the drip tray and the grid are not in place.
- Unplug the appliance if a problem occurs while the coffee is running through or before cleaning it.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord and do not place the cord on a sharp edge or the corner of an item of furniture.

- Avoid contact with the hot parts of the appliance by the cord or your hands (hotplate for cups, filter holder, steam nozzle).
- Never immerse the appliance in water.
- Keep out of reach of children and do not allow the cord to hang down.
- Follow the descaling instructions.
- Do not use the machine if it has been damaged or if the cord is in poor condition.
- If the cord or any other specific element becomes defective, these must be replaced only by an approved Krups service centre. You should never under any circumstances open the appliance yourself.
- Check that the filter holder is firmly in place before making coffee.

## Espresso coffee

Espresso coffee is richer in aroma and stronger than normal coffee. It is drunk from small espresso cups. It is made by passing hot water under pressure through the ground coffee to obtain this delicious foamy black coffee with its revitalising effect.

You can recognise espresso by its characteristic aroma and its typical foamy head. But this requires high pressure and an excellent espresso coffee which has been well roasted and correctly ground. If you cannot buy ground espresso coffee, use a coffee grinder to grind the beans.

The coffee must not be ground too fine.

It should be slightly granulous.

If it is too fine, you run the risk of blocking the grid and water will no longer pass through

## Setting-up the appliance

- Lift the lid and remove the water tank **(1).**
- Fill the water tank **(2).**
- Replace the water tank, pressing down firmly so that the valve at the bottom opens. Close the lid **(3)**.

The transparent water tank enables you to check the water level. Always top up the water when necessary.

## Before using your espresso maker for the first time

Before using the appliance for the first time and also after a long period of non-use, prepare several cups of water (without any coffee) to rinse the system through completely:

- Place the filter in the filter holder.
- Engage the filter holder on the left facing the external marking and turn it firmly to the right **(6)**.
- Place a large enough container under the filter holder **(7)**.
- Set the pump switch to position ● **(4)**.
- Turn on the appliance **(5).**

The operating indicator light (red) and the thermostat indicator light (yellow) will both come on.

A little water may leak from the percolation head during the rise in temperature.

- Set the switch to the **« »** position **(8).**

The pump is then activated. If the boiler (water-heating system) is empty (on first use, for example), it will fill with water with a characteristic filling noise. The water contained in the boiler is evacuated via the infusion nozzle.

- As soon as the water is running out of the filter holder, reset the pump switch to position **●.**
- Allow the appliance to finish heating the water.
- Once the yellow light goes out, allow the equivalent of 2 to 3 cups of water to run through, setting the pump switch to the **« »** position.
- If necessary interrupt the process by setting the pump switch back to ● position in order to empty the container.

To rinse the steam nozzle :

- place a container under it,
- slowly turn the steam tap to the **max** position and allow the steam to escape for about 10 seconds.
- reset the tap to the **O** position and empty the container.

## Filling the water boiler

- Before using the appliance, check that the boiler is full of water.
- Place a container under the percolation head.
- Switch on the appliance and set the pump switch to the **«»** position. As soon as water flows from the percolation head, the boiler is full.

If the water boiler empties itself during the preparation of the steam (steam stops coming out of the evacuation pipe), it must be refilled.

- To do this, turn the steam tap to position **O**, place a container under the percolation head and set the pump switch to the **«»** position.
- Allow the water to flow from the percolation head until the yellow light goes on ; then reset the pump switch to position ●.
- Wait until the yellow light has gone out before resuming steam production by slowly turning the steam tap to the **max** position.

## Preparing an espresso

- Fill the water tank with fresh water **(1) (2) (3).**
- Set the pump switch to position ● **(4)**.
- Switch on the appliance **(5)**.
- Set the pump switch to the **«»** position and wait until a small amount of water flows out, which means the boiler is full.
- Then reset the pump switch to position ●.

As soon as the system has reached the required temperature, the yellow light will go out.

- Preheat the espresso cups, having first engaged the filter holder (without any coffee) and place them underneath.
- Set the pump switch to the **«»** position **(9)**.
- Fill the cups with boiling water and reset the pump switch to position ●.
- Remove the filter holder.
- Insert the appropriate fillter (for one or two cups) into the filter holder **(10).**
- Fill with one or two measures of ground coffee **(11).**
- Press down the coffee with the measuring spoon **(12).**
- Remove any coffee from the edges of the filter holder **(13)**.
- Insert the filter holder and turn it firmly to the right **(14).**
- Place one or two espresso cups beneath the filter holder.
- Prepare the espresso by turning the pump switch to the **«»** position **(15).**
- When a sufficient quantity has run through, reset the pump switch to position ●.
- After making the espresso, remove the filter holder and throw away the coffee grounds **(16).**

The following espresso may be prepared by refilling the filter.

## Making steam

Steam can be used to make the milk frothy for a cappuccino or for heating liquids.

The temperature required to produce steam being higher than that necessary to make an espresso, the espresso should always be prepared first, because otherwise the coffee might be burnt.

The nature of the system is such that a little water, which can be collected in a separate container, will escape from the steam nozzle before the steam appears.

### . Frothing milk for a cappuccino

When preparing an espresso, this machine can be used to produce frothy milk to prepare a cappuccino.

For best results, use the cappuccino accessory.

**Please note: The cappuccino accessory must only be used for producing frothy milk.**

- Fit the accessory to the end of the steam nozzle **(17).**
- Pour about 200 ml of skimmed milk into a small high-sided container (maximum capacity 0.5 L) which will fit beneath the steam nozzle.

The milk must be nice and fresh, and the container must also be chilled, so do not rinse it in hot water beforehand.

- Check that the boiler is full of water.

The pump switch must be in position ● **(18)**.

When the yellow temperature indicator light goes out:

- Place a container under the steam nozzle and turn the steam tap to **max** position.
- Let the water flow until steam appears, then turn the tap back to position **O.**

You can now start to prepare frothy milk.

- Place a container under the steam nozzle in such a way that it is completely immersed in the milk.
- Turn the tap slowly to **max** position and hold the container steady during the operation **(19).**

The nozzle must not touch the bottom of the container so as not to prevent the steam escaping.

- Once you have obtained the froth, reset the tap to position **O** and remove the container.
- Then set the tap to steam position again for a few moments (with an empty container under the nozzle) to eliminate the residue of milk in the nozzle.
- Once this operation is finished, clean the cappuccino accessory and the steam nozzle with a damp cloth.

### . Heating other liquids

- Take out the steam nozzle.
- Remove the cappuccino accessory.
- Make sure the boiler is full of water.
- Set the pump switch to position ●.
- Switch on the appliance.

A little water and steam will escape from the percolation head while the appliance is heating up.

- When the yellow temperature indicator light goes out, place a container under the steam nozzle and turn the steam tap to **max** position.
- Let the water flow until steam appears, then turn the tap back to position **O.**
- Place the container under the steam nozzle in such a way that the jet is immersed in the liquid.
- Turn the tap slowly to **max** position.
- Once the liquid is hot enough, reset the tap to position **O** and remove the container from the nozzle.

**Note :**

If you wish to prepare an espresso immediately after using steam, it is vital that you allow the appliance to cool down to the «coffee making» temperature :

- Place a container under the filter holder and set the pump switch to the «⛾» position.
- Let the water run through until the yellow temperature indicator light goes out.
- Reset the pump switch to position ●, after which you may prepare an espresso in the usual way.

## Cleaning

- Before doing any cleaning, unplug the appliance and allow it to cool down.
- Wipe the body of the appliance with a damp cloth.

The water tank must be emptied after use.

- Remove the cup rest grid and clean it **(20).**
- Empty the drip tray and clean it.

The percolation head, the filter holder and the filters must be cleaned after each use :

- First, allow the appliance to cool down, then wipe the percolation head with a damp cloth.  Each detachable element can be rinsed under running water.
- Do not clean the filter holder or the cup rest grid in the dishwasher.
- If the percolation head is very dirty, unscrew the percolation head using a coin : the valve spring and sealing gasket will also come off.
- Clean the grid and wipe the percolation head with a damp cloth.
- Replace the grid and screw it firmly in place.
- Make sure the valve spring and the sealing gasket are correctly positioned **(21).**

**Important :** After making frothy milk, clean the steam nozzle immediately by allowing the appliance to produce steam for 1 to 2 seconds.  Then wipe the tip with a damp cloth.  If the pipe and the tip have been completely obstructed, clean these using a needle.

If necessary, this part of the nozzle can be unscrewed using the hexagonal key found on the measuring spoon and by unscrewing it in an anticlockwise direction. Clean this part thoroughly **(22).**

The nozzle must be screwed back on in a clockwise direction after cleaning.

Use the key carefully when screwing it back on, and do not over-tighten.

**Warning : Do not remove or assemble the steam nozzle when it is hot.**

**The cappuccino accessory** can be given a thorough cleaning as follows:

- Remove the two parts, **A** and **C**, of the metal stem, **B (23).**
- Wash both parts in hot water.
- If the tiny aspiration hole of part **A** is blocked, unblock it using a fine needle.

If the appliance is not to be used for a long period, do not leave the filter holder in the percolation head, as this will cause unnecessary wear on the gasket and shorten its lifetime.

## Descaling

- You should descale your espresso maker more or less frequently, with citric or tartaric acid.

We do, however, recommend that you use the **Krups descaling accessory, reference 054**, available from all approved Krups service centres.  This accessory also includes, apart from two descaling doses, a strip tester for water hardness to assess how often you need to descale your appliance in normal use. Descaling depends on the hardness of the water, but also on the cycle of use.  The frequency of descaling indicated by accesaory 054 is thus given only by way of indication.

- **Then use the following method :**
- Before descaling, unscrew the percolation grid from the percolation head.
- Clean the percolation grid and the percolation head of any tartar and coffee ground residues.
- Replace the valve spring and the gasket on the percolation head and screw down firmly.
- Remove the cappuccino accessory from the steam nozzle.
- Dissolve two dessertspoons of descaling product or one sachet from accessory 054 in half a litre of warm  water and pour this into the empty water tank.
- Place one container under the percolation head and another under the steam nozzle.
- Switch on the appliance and set the pump switch to «» position.
- Allow about half of the descaling solution to run through, then reset the pump switch to ● position.
- Turn the steam tap to **max** position.
- When the steam appears, turn the tap back to **O** position.
- Leave the remainder of the descaling solution to work on the interior of the machine for 10 to 15 minutes.
- Place a container under the percolation head and reset the pump switch to «» position.

- Allow the descaling solution to run through completely, then reset the pump switch to ● position.
- Continue by allowing two water tanks of clean water to run through with the pump switch in «» position.
- Refill the water tank and place one container under the percolation head and another under the steam nozzle.
- Set the steam tap to **max** position for about 30 seconds.
- Then reset the steam tap to **O** position and allow the remainder of the water to run through via the percolation head.
- Then reset the pump switch to ● position.
- Switch off the appliance and allow it to cool down.
- Unscrew the valve spring and the gasket from the percolation head and replace the percolation grid with the valve spring and the gasket on the percolation head.
- Finally, replace the cappuccino accessory on the steam nozzle.

## Problems, probable causes and solutions

| Problems | Probable causes | Solutions |
|---|---|---|
| The espresso is not hot enough. | The cups, the filter and filter holder are cold. | Preheat the accessories (cups, filter and filter holder). See paragraph «Preparing an espresso ». |
| Coffee is leaking around the filter holder. | The filter holder is not correctly fitted. | See paragraph «Preparing an espresso ». |
| | There is still some ground coffee around the edge of the filter. | Clean around the filter and the gasket. |
| | The percolation head gasket is dirty. | Clean the gasket with a damp cloth. |
| | The percolation head gasket is faulty. | Contact an approved Krups service centre. |
| Very loud noise from the pump | No water in the water tank. | Fill the water tank. |
| | Water tank incorrectly fitted. | Press down firmly on the water tank. |
| | Ground coffee too old or very dry and pump cannot produce pressure. | Use fresh ground coffee. |
| | Boiler is empty. | See paragraph «Filling the water boiler ». |
| Water is not flowing through. | No water in the water tank. | Fill the water tank. |
| | Water tank incorrectly fitted. | Press down firmly on the water tank. |
| | Filter is blocked, the ground coffee is too fine or pressed down too hard. | Clean the filter and the head grid. See the paragraph «Cleaning » and try using a coarser ground coffee. |
| | Percolation head grid is clogged. | Soak the grid in descaling solution. See « Cleaning » paragraph. |
| | Appliance needs descaling. | See « Descaling » paragraph. |
| | Boiler is empty. | See paragraph «Filling the water boiler ». |
| Water is running through too quickly | Coffee is too coarse | Try using a finer ground coffee. |
| | Insufficient quantity of ground coffee. | Use the spoon provided to measure out the coffee. |
| | Ground coffee not pressed down firmly enough. | Press down the coffee more firmly. |
| There is no head (froth) on the espresso. | Coffee is too coarse | Try using a finer ground coffee. |
| | Ground coffee not pressed down | Press down the coffee more firmly. firmly enough. |
| | Ground coffee is old or too dry. | Use fresh ground coffee. |
| The milk is not very frothy. | Steam nozzle blocked. | See the paragraph « Cleaning » |
| | Cappuccino accessory blocked. | See the paragraph « Cleaning » |

| | | |
|---|---|---|
| The milk is not very frothy. | Milk is not fresh. | Use fresh milk. |
| | Milk is lukewarm. | Put milk in the fridge. |
| | Boiler is empty. | See paragraph «Filling the water boiler ». |
| Lots of water on the ground coffee. | Ground coffee not pressed down firmly enough. | Press down the coffee more firmly. |
| | Insufficient quantity of ground coffee. | Add more coffee. |
| No steam. | Boiler is empty. | See paragraph «Filling the water boiler ». |

## Environment

The packaging consists only of environmentally-compatible materials, which must be disposed of in accordance with the local regulations on recycling.

The appliance itself must be destroyed according to the methods which will be provided on request by the competent local authorities.

## Recipes

You can enjoy your espresso just as you like it : when you want to relax, or to round off a good meal.

Here are a few recipes for your espresso machine.

**. Original espresso**

• Take one small measure of good quality, well roasted espresso coffee and filter it directly into the preheated cup.

If you use good, well ground coffee, a nice crown of foam should appear on the cup.

• Add sugar if you wish, and treat yourself.

Original espresso is drunk without milk, but lots of sugar.

**. Espresso corretto**

• Prepare a cup of espresso in the usual way.

• Then slightly « correct » the taste by adding 1/4 or 1/2 a glass of cognac or liqueur.

Anisette, grape brandy, Sambuco, kirsch and Cointreau are also suitable.

And there are many more possibilities for « ennobling » your espresso. Let your imagination run wild.

**. Cappuccino**

• Use large cups which you have preheated.

• Fill them with coffee up to the equivalent of an espresso cup, and top up with milk which you have frothed using the cappuccino accessory ; finally, sprinkle powdered chocolate on top.

To froth the milk: put 200 ml of skimmed or semi-skimmed milk into a jug, and make it foamy by plunging the steam nozzle into the jug.

**. Iced coffee Italian style**

4 balls of vanilla ice cream, 2 cold sugared cups of espresso, 1/8 litre of milk, fresh cream, grated chocolate.

• Mix the cold espresso with milk. Distribute the ice cream balls between the glasses, pour coffee over and decorate with fresh cream and grated chocolate.

**. Friesian style coffee**

• Add a small glass of rum to a cup of sugared espresso.

• Decorate with a thick layer of fresh cream and serve.

**. Espresso flambé**

2 small glasses of cognac,

2 teaspoons of brown sugar,

2 cups espresso, fresh cream.

• Pour the cognac into heat-resistant glasses, heat and flame it.

• Add sugar, mix, pour in the coffee and decorate with fresh cream.

If you wish, the espresso can also be diluted with a little boiling water.

## Description

**a** Couvercle du réservoir d'eau
**b** Réservoir d'eau amovible
**c** Robinet de vapeur
**d** Buse vapeur
**e** Accessoire cappuccino
**f** Porte-filtre
**g** Grille repose-tasses
**h** Tiroir récolte-gouttes
**i** Interrupteur de la pompe
**j** Voyant lumineux de mise à tempéra ture (jaune)
**k** Voyant lumineux de mise en marche
**l** Interrupteur «Marche/Arrêt»
**m** Enrouleur de cordon
**n** Filtres pour une ou deux tasses
**o** Cuillère doseuse

## Consignes de sécurité ⚠

- Avant la mise en marche de votre expresso, lisez attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corres-ponde bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre expresso sur une surface chaude (plaque électrique par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le plateau récolte-gouttes et la grille ne sont pas mis en place.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur l'angle vif ou le coin d'un meuble.
- Evitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plateau chauffe-tasses, porte-filtre, buse vapeur).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas en marche la machine si elle est endommagée ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils devront seulement être remplacés par le centre service agréé Krups. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.
- Vérifiez que le porte-filtre est bien serré avant de faire couler le café.

## Le Café Espresso

Le café espresso est plus riche en arôme et plus fort qu'un café normal. Il se boit dans de petites tasses à espresso. Ainsi, l'eau chaude passe sous pression à travers le café moulu pour obtenir ce délicieux café noir et mous-seux à l'effet revigorant.

Vous reconnaîtrez l'espresso grâce à son arôme caractéristique et à sa mousse typique. Mais, ceci suppose une pression élevée et un excellent café espresso bien torréfié et correctement moulu. Si vous ne pouvez acheter du café espresso moulu, utilisez le broyeur à café pour moudre les grains.

Le café ne doit pas être moulu “trop fin”.

Il doit être légèrement granuleux.

Trop fin, vous risquez de boucher la grille et l'eau ne passe plus.

## Préparation de l'appareil

- Relevez le couvercle et sortez le réservoir à eau **(1)**.
- Remplissez le réservoir **(2)**.
- Replacez le réservoir en appuyant bien pour

que la valve du fond s'ouvre. Refermez le couvercle **(3)**.

Le réservoir transparent permet de visualiser le niveau d'eau. Remettez toujours de l'eau lorsque cela est nécessaire.

## Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et de même après une longue période sans utilisation, préparez quelques tasses d'eau (sans mouture de café) pour rincer complètement le système :

- Placez le filtre dans le porte-filtre.
- Enclenchez le porte-filtre à gauche face au repère externe et tournez-le fermement vers la droite **(6)**.
- Placez un récipient suffisamment grand sous le porte-filtre **(7)**.
- Placez l'interrupteur de la pompe sur la position ● **(4)**.
- Allumez l'appareil **(5)**.

Le voyant rouge témoin de la mise en marche et le voyant jaune indiquant le chauffage vont tous deux s'allumer.

Un peu d'eau peut s'échapper de la tête de percolation pendant la montée en température.

- Mettez l'interrupteur sur la position « » **(8)**.

La pompe est alors activée. Si le bouilleur (système de chauffe de l'eau) est vide (à la première utilisation, par exemple), il va se remplir d'eau avec un bruit caractéristique de remplissage. L'eau contenue dans le bouilleur s'évacuera par la buse d'infusion.

- Dès que l'eau s'écoule du porte-filtre, replacez l'interrupteur de pompe sur la position ●.
- Laissez l'appareil finir de chauffer l'eau.
- Dès que le voyant jaune s'éteint, laissez s'écouler l'équivalent de 2 à 3 tasses d'eau en mettant l'interrupteur de pompe sur la position« ».
- Si nécessaire, interrompez le processus en remettant l'interrupteur de pompe sur la position ● afin de vider le récipient.

Pour rincer la buse vapeur :

- placez un récipient dessous,
- tournez lentement le robinet de vapeur sur la position **max** et laissez la vapeur s'échapper durant environ 10 secondes.
- ramenez le robinet sur la position **O** et videz le récipient.

## Remplissage du bouilleur à eau

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le bouilleur est plein d'eau.
- Placez un récipient sous la tête de percolation.
- Allumez l'appareil et mettez l'interrupteur de pompe sur la position « ». Dès que l'eau s'écoule de la tête de percolation, le bouilleur est plein.

Si le bouilleur à eau se vidait durant la préparation de la vapeur (la vapeur cesse de sortir par son conduit d'évacuation), il faut le remplir à nouveau.

- Pour cela, tournez le robinet de vapeur jusqu'à la position **O**, placez un récipient sous la tête de percolation et l'interrupteur de pompe en position « ».
- Laissez l'eau s'écouler de la tête de percolation jusqu'à ce que le voyant jaune s'allume ; remettez alors l'interrupteur de pompe sur la position ●.
- Attendez que le voyant jaune s'éteigne pour reprendre la production de vapeur en tournant lentement le robinet de vapeur vers la position **max**.

## Preparation d'un espresso

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)**.
- Placez l'interrupteur de pompe en position ● **(4)**.
- Allumez l'appareil **(5)**.
- Mettez l'interrupteur de pompe sur la position« » et attendez qu'une petite

quantité d'eau s'écoule ce qui indique que le bouilleur est plein.

- Remettez alors l'interrupteur de pompe en position ●.

Dès que le système aura atteint la température requise, le voyant jaune s'éteindra.

- Préchauffez les tasses à espresso en ayant enclenché le porte-filtre (sans mouture de café) et en les plaçant en dessous.
- Mettez l'interrupteur de pompe sur la position «  » **(9)**.
- Remplissez les tasses avec l'eau bouillante et remettez l'interrupteur de pompe en position ●.
- Enlevez le porte-filtre.
- Insérez le filtre qui convient (pour une ou deux tasses) dans le porte-filtre **(10)**.
- Remplissez avec une ou deux mesures de café moulu **(11)**.
- Tassez la mouture avec la cuillère doseuse **(12)**.
- Enlevez le café qui pourrait se trouver sur les bords du porte-filtre **(13)**.
- Insérez le porte-filtre et tournez-le fermement vers la droite **(14)**.
- Placez une ou deux tasses à espresso sous le porte-filtre.
- Préparez l'espresso en tournant l'interrupteur de pompe sur la position «  » **(15)**.
- Quand la quantité suffisante s'est écoulée, remettez l'interrupteur de pompe en position ●.
- Après avoir préparé l'espresso, enlevez le porte-filtre et jetez le marc de café **(16)**.

L'espresso suivant pourra être préparé en remplissant à nouveau le filtre.

## Production de vapeur

La vapeur peut être utilisée soit pour faire mousser le lait pour préparer un cappuccino soit pour réchauffer des liquides.

La température requise pour produire de la vapeur étant supérieure à celle nécessaire pour faire un espresso, l'espresso sera toujours préparé d'abord, car sinon la mouture de café risquerait d'être brûlée.

La nature du système est telle qu'un peu d'eau, qui peut être récupérée dans un récipient séparé, sortira de la buse vapeur avant que la vapeur n'apparaisse.

### . Préparation de mousse de lait pour cappuccino

Hormis la préparation d'un espresso, cet appareil peut servir à produire de la mousse de lait pour préparer un cappuccino.

Pour obtenir le meilleur résultat, il faut utiliser l'accessoire cappuccino.

**Attention : L'accessoire cappuccino ne doit être utilisé que pour la production de mousse de lait.**

- Adaptez l'accessoire à l'extrémité de la buse vapeur **(17)**.
- Versez environ 200 ml de lait écrémé dans un petit récipient étroit (contenance maximale 0,5l) pouvant passer sous la buse vapeur de l'appareil.

Le lait doit être bien frais et le récipient aussi, ne le rincez donc pas préalablement à l'eau chaude.

- Vérifiez que le bouilleur est plein d'eau.

L'interrupteur de pompe doit être en position ● **(18)**.

Dès que le voyant de contrôle jaune s'éteint.

- Placez un récipient sous la buse vapeur et tournez le robinet de vapeur sur la position **max**.
- Laissez l'eau couler jusqu'à ce que la vapeur apparaisse, puis ramenez le robinet sur la position **O**.

Vous pouvez commencer maintenant la préparation de mousse de lait.

- Tenez le récipient sous la buse vapeur de telle façon qu'il soit totalement immergé dans le lait.
- Tournez le robinet lentement vers la position **max** et maintenir le récipient sans le secouer pendant l'opération **(19)**.

Le tuyau ne doit pas toucher le fond du récipient afin de ne pas gêner le passage de la vapeur.

- Une fois la mousse obtenue, remettez le robinet sur la position **O** et enlevez le récipient.
- Puis, mettez à nouveau, pour quelques instants , le robinet en position vapeur (avec un récipient vide sous la buse ) afin d'éliminer les restes de lait dans la buse.
- Dès que l'opération est terminée, nettoyez l'accessoire cappuccino et la buse vapeur avec un chiffon humide.

**. Chauffage des autres liquides**

- Sortez la buse vapeur.
- Enlevez l'accessoire cappuccino.
- Assurez-vous que le bouilleur est plein d'eau.
- Mettez l'interrupteur de la pompe sur la position ●.
- Allumez l'appareil.

Un peu d'eau et de vapeur s'échapperont de la tête de percolation durant la mise à température de l'appareil.

- Dès que le voyant de contrôle jaune s'éteint, placez un récipient sous la buse vapeur et tournez le robinet de vapeur sur la position **max**.
- Laissez l'eau couler jusqu'à ce que la vapeur apparaisse. Puis ramenez le robinet sur la position **O**.
- Placez ensuite le récipient sous la buse vapeur afin que le jet plonge dans le liquide à chauffer.
- Tournez lentement le robinet vers la position **max**.
- Quand le liquide est assez chaud, remettez le robinet sur la position **O** et éloignez le récipient de la buse.

**Remarque:**

Si vous désirez préparer un espresso immédiatement après usage de la vapeur, il est essentiel de laisser refroidir l'appareil à la température “ préparation du café ” :

- Placez un récipient sous le porte-filtre et mettez l'interrupteur de la pompe sur la position«  ».
- Laissez l'eau s'écouler jusqu'à extinction du voyant lumineux jaune témoin de chaleur.
- Ramenez l'interrupteur de pompe sur la position ●, après quoi l'espresso peut être préparé à la manière habituelle.

## Entretien

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un linge humide.

Le réservoir d'eau doit être vidé après usage.

- Enlevez la grille repose tasses et nettoyez-la **(20)**.
- Videz le tiroir récolte-gouttes et nettoyez-le.

La tête de percolation, le porte-filtre et les filtres seront nettoyés après chaque usage :

- Laissez d'abord l'appareil refroidir, puis essuyez la tête de percolation avec un linge humide. Chaque élément détachable sera rincé à grande eau.
- Ne nettoyez pas le porte-filtre ou la grille repose tasses au lave-vaisselle.
- Si la grille de percolation est très sale, dévissez la tête de percolation à l'aide d'une pièce de monnaie : le ressort de la valve et le joint d'étanchéité tomberont également.
- Nettoyez la grille et essuyez la tête de percolation avec un linge humide.
- Remettez en place et revissez la grille fermement.
- Assurez-vous que le ressort de la valve et le joint d'étanchéité sont correctement positionnés **(21)**.

**Important :** Après avoir fait mousser le lait, nettoyez immédiatement la buse vapeur en laissant l'appareil produire de la vapeur pendant 1 à 2 secondes. Essuyez alors l'embout avec un linge humide. Si le conduit et l'embout venaient à être complètement obstrués, nettoyez-les à l'aide d'une aiguille.

Si besoin, cette partie de la buse peut être dévissée en se servant de la clé hexagonale se trouvant sur la cuillère doseuse et en dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Nettoyez bien cette partie **(22)**.

La buse doit être revissée dans le sens des aiguilles d'une montre après nettoyage.

Utilisez la clé avec précaution en revissant et ne vissez pas trop fortement.

**Attention: N'enlevez pas ou n'assemblez pas la buse vapeur lorsqu'elle est chaude.**

**L'accessoire cappuccino** peut être nettoyé à fond de la façon suivante:

- Enlevez les deux parties **A** et **C** du tube métallique **B (23)**.
- Lavez les trois parties à l'eau chaude.
- Si le minuscule orifice d'aspiration de la partie **A** se trouve bouché, débouchez-le à l'aide d'une aiguille fine.

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, ne laissez pas le porte-filtre dans la tête de percolation car cela ferait travailler inutilement le joint et abrégerait sa durée de vie.

## Détartrage

- Détartrez plus ou moins souvent votre expresso avec de l'acide citrique ou tartrique.

Cependant nous vous conseillons d'utiliser **l'accessoire de détartrage Krups référence 054** disponible dans les centres service agréés Krups. Cet accessoire comprend en plus de deux doses de détartrage, un ruban testeur de dureté de l'eau pour évaluer la fréquence de détartrage de votre appareil en utilisation normale. L'entartrage dépend de la dureté de l'eau mais aussi du cycle d'utilisation. La fréquence de détartrage indiquée par l'accessoire 054 est donc donnée à titre indicatif.

**- Suivez ensuite la méthode suivante:**

- Avant détartrage, dévissez la grille de percolation de la tête de percolation.
- Débarrassez la grille de percolation et la tête de percolation du tartre et des restes de mouture.
- Remettez le ressort de la valve et le joint sur la tête de percolation et revissez fermement.
- Retirez l'accessoire cappuccino de la buse vapeur.
- Dissolvez 2 cuillères à soupe de produit de détartrage ou un sachet de l'accessoire 054 dans un demi-litre d'eau tiède et versez le tout dans le réservoir d'eau vide.
- Placez un récipient sous la tête de percolation et un autre sous la buse vapeur.
- Allumez l'appareil et mettez l'interrupteur de pompe sur la position « ».
- Laissez s'écouler environ la moitié de la solution de détartrage, puis remettez l'interrupteur de pompe en position ●.
- Placez le robinet de vapeur en position **max**.
- Quand la vapeur apparaît à la sortie de la buse, placez le robinet vapeur sur la position **O**.
- Laissez le restant de la solution détartrante agir à l'intérieur pendant 10 à 15 mn.
- Placez un récipient sous la tête de percolation et replacez l'interrupteur de pompe en position « ».
- Laissez la solution détartrante s'écouler complètement puis remettez l'interrupteur de pompe sur la position ●.
- Continuez en laissant l'équivalent de 2 réservoirs d'eau claire s'écouler avec l'interrupteur de pompe en position « ».
- Remplissez à nouveau le réservoir d'eau et placez un récipient sous la tête de percolation et un autre sous la buse vapeur.
- Placez le robinet de vapeur en position **max** durant environ 30 secondes.
- Puis replacez le robinet vapeur sur la position **O** et laissez le restant d'eau s'écouler par la tête de percolation.
- Remettez ensuite l'interrupteur de pompe sur la position ●.
- Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Dévissez le ressort de la valve et le joint de la tête de percolation et replacez la grille de percolation avec le ressort de la valve et le joint sur la tête de percolation.
- Enfin, remettez l'accessoire cappuccino sur la buse vapeur.

## Problèmes, causes probables et actions correctives

| Problèmes | Causes probables | Actions correctives |
|---|---|---|
| L'expresso n'est pas assez chaud | Les tasses, le filtre et porte-filtre sont froids | Préchauffez les accessoires (tasses, filtre et porte filtre).Voir le paragraphe «Préparation d'un expresso». |
| Fuite de café au niveau du porte-filtre | Le porte filtre n'est pas monté correctement. | Voir paragraphe «Préparation d'un expresso». |
| | Il reste de la mouture sur le bord du filtre. | Nettoyez le tour du filtre et le joint. |
| | Le joint de la tête de percolation est sale. | Nettoyez le joint avec un linge humide. |
| | Le joint de la tête de percolation est défectueux. | Contactez un centre service agréé Krups. |
| Bruit très fort dans la pompe. | Pas d'eau dans le réservoir. | Remplissez le réservoir. |
| | Réservoir mal monté. | Appuyez fermement sur le réservoir. |
| | Mouture trop vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression. | Utilisez une mouture fraîche |
| | Bouilleur est vide | Voir paragraphe «Remplissage du bouilleur à eau» |
| L'eau ne passe pas. | Pas d'eau dans le réservoir. | Remplissez le réservoir. |
| | Réservoir mal monté. | Appuyez fermement sur le réservoir. |
| | Le filtre est bouché, la mouture est trop fine ou trop tassée. | Nettoyez le filtre et la grille de la tête Voir le paragraphe «Entretien» et essayez une mouture moins fine. |
| L'eau ne passe pas. | Grille de la tête de percolation encrassée. | Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage.Voir le paragraphe «Entretien». |
| | Appareil entartré | Voir le paragraphe «détartrage» |
| | Bouilleur est vide | Voir chapitre «Remplissage du bouilleur à eau» |
| L'eau passe trop vite. | Mouture trop grosse. | Essayez une mouture plus fine. |
| | Quantité de mouture insuffisante. | Utilisez la cuillère fournie pour doser le café. |
| | Mouture non tassée. | Tassez plus la mouture. |
| L'expresso n'a pas de crème. (mousse sur le café) | Mouture trop grosse. | Essayez une mouture plus fine |
| | Mouture pas assez tassée. | Tassez plus la mouture. |
| | Mouture vieille ou trop sèche. | Utilisez une mouture fraîche |
| Le lait n'est pas très mousseux. | Buse vapeur bouchée. | Voir paragraphe «Entretien» |
| | Accessoire cappuccino bouché. | Voir paragraphe «Entretien» |
| | Lait trop vieux. | Utilisez du lait frais |
| | Lait tiède. | Mettez le lait au réfrigérateur. |
| | Bouilleur est vide | Voir chapitre «Remplissage du bouilleur à eau» |
| Beaucoup d'eau sur la mouture | Mouture non tassée | Tassez bien la mouture |
| | Quantité de mouture insuffisante | Rajoutez de la mouture |
| Pas de vapeur | Bouilleur est vide | Voir chapitre «Remplissage du bouilleur à eau» |

## Environnement

L'emballage ne comporte que des matériaux compatibles avec l'environnement et qui devront être éliminés selon les règles locales de recyclage.

L'appareil lui-même devra être détruit selon des méthodes qui seront fournies sur demande par les autorités locales compétentes.

## Recettes

Dégustez votre espresso comme vous l'aimez: lorsque vous désirez vous détendre ou pour terminer un bon repas.

Quelques recettes que vous permet votre machine à espresso.

**. Espresso original**

- Prenez une mesurette de café à espresso de bonne qualité, bien torréfié et filtrez-le directement dans la tasse préchauffée.

Si vous utilisez du bon café bien moulu, une belle couronne de mousse décorera la tasse.

- Ajoutez du sucre si vous aimez et régalez-vous.

L'espresso original se boit sans lait mais avec beaucoup de sucre.

**. Café corretto**

- Préparez une tasse d'espresso comme d'habitude.
- Corrigez ensuite légèrement le gôut en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre de cognac ou de liqueur.

L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet.

Il existe sûrement encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'espresso. L'imagination est illimitée.

**. Cappuccino**

- Utilisez de grandes tasses que vous aurez réchauffées au préalable.
- Remplissez-les de café pour l'équivalent d'une tasse à espresso et complétez avec du lait que vous aurez fait mousser en utilisant l'accessoire cappuccino; saupoudrez enfin de chocolat en poudre.

Pour faire mousser le lait: mettez dans un pot à bec verseur 200 ml de lait écrémé ou demi-écrémé, faites mousser en plongeant la buse vapeur dans votre pot.

**. Café glacé à l'italienne**

4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'espresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé

- Mélangez l'espresso froid avec le lait. Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

**. Café à la frisonne**

- Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'espresso sucré.
- Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

**. Espresso flambé**

2 petits verres de cognac,

2 cuillerées à café de sucre brun,

2 tasses d'espresso, crème fraîche

- Versez le cognac dans des verres allant au feu, chauffez et flambez.
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Si on le désire, l'espresso peut aussi être dilué avec un peu d'eau bouillante.

## Beschrijving

**a** Deksel waterreservoir
**b** Afneembaar waterreservoir
**c** Knop voor stoomaanvoer
**d** Stoompijpje
**e** Opschuimhulpstuk
**f** Filterhouder
**g** Lekbakrooster
**h** Lekbak
**i** Schakelaar van de pomp
**j** Controlelampje verwarming (geel)
**k** Controlelampje aan/uit (rood)
**l** Aan/uit-schakelaar
**m** Opbergruimte snoer
**n** Filterzeef voor 1 of 2 kopjes
**o** Maatlepeltje

## Belangrijke veiligheidsvoorschriften ⚠

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door alvorens u het apparaat in gebruik neemt. Dit apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op een deugdelijk stopcontact met randaarde. De aansluitwaarde die op het typeplaatje vermeld staat, dient overeen te komen met de netspanning bij u thuis.
- Plaats dit apparaat niet op een hete ondergrond, zoals een kookplaat, of in de buurt van een open gasvlam.
- Ontgrendel de filterhouder met koffiemaling niet zolang het water doorloopt, want het apparaat staat op dat moment onder druk.
- Maak geen gebruik van het apparaat zonder de lekbak en het rooster.
- Trek de stekker uit het stopcontact als er tijdens het doorlopen van de koffie een storing optreedt en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Trek niet aan het snoer maar aan de stekker als u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Laat het snoer niet over hoeken en randen hangen.
- Raak de heet geworden delen van het apparaat (warmhoudplaat kopjes, filterhouder, stoompijpje) niet aan. Houd het snoer verwijderd van heet geworden delen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Laat het snoer niet laag hangen.
- Neem de instructies voor het ontkalken in acht.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het aansluitsnoer of een ander onderdeel van dit apparaat beschadigd is, laat het dan, om persoonlijk letsel te voorkomen, repareren door de KRUPS reparatie-service. Maak het apparaat nooit zelf open.
- Controleer of de filterhouder goed aangedraaid is voordat u de koffie laat doorlopen.

## Espressokoffie

Espresso is veel sterker en aromatischer dan normale koffie en wordt gedronken uit kleinere kopjes, genaamd espressokopjes. Bij het zetten wordt heet water onder druk door het koffiemaalsel geperst. Op deze manier ontstaat de kostelijke, zwarte koffie met de opwekkende werking.

Naast de karakteristieke smaak is het kenmerk van espresso de typische, fraaie schuimvorming, genaamd crema. Hiervoor is een hoge druk vereist en goed gebrande espressokoffiebonen en de juiste maling.

Wanneer U geen gemalen espressokoffie koopt, maal dan de espressobonen met een koffiemolen op de instelling “fijn”.

## Voorbereiding van het apparaat

- Open het deksel en neem het waterreservoir uit het apparaat **(1)**
- Vul het waterreservoir **(2)**
- Zet het waterreservoir terug in het apparaat en druk het stevig op z'n plaats zodat het ventiel aan de onderzijde van het waterreservoir opent. Sluit het deksel **(3)**

Vul altijd tijdig het waterreservoir.

## Voor het eerste gebruik

Laat alvorens u het apparaat voor het eerst gebruikt, of wanneer u het apparaat lange tijd niet gebruikt heeft, een paar kopjes water doorlopen om het systeem goed door te spoelen.

- Leg een filterzeef in de filterhouder.
- Plaats de filterhouder links van de markering op de behuizing en draai de houder dan stevig naar rechts **(6)**
- Plaats een grote opvangbak (of kop) onder de filterhouder **(7)**
- Schakel de pompschakelaar naar ● **(4)**
- Zet het apparaat aan **(5)**

Het rode controlelampje en het gele lampje (opwarmen) gaan beide branden. Er kan wat water uit de filterkop lekken tijdens het opwarmen van het apparaat.

- Zet de pompschakelaar op stand «  » **(8)**

De pomp staat nu aan. Als de boiler leeg is (als u het apparaat bijv. voor het eerst gebruikt), pompt de pomp water in de boiler. U hoort dat aan het geluid. Daarna wordt het water uit de boiler door de filterkop geperst.

- Draai, zodra er water door de filterhouder loopt, de pompschakelaar naar ●.
- Laat het apparaat opwarmen.
- Laat, zodra het gele controlelampje dooft, 2 of 3 kopjes water doorlopen door de pompschakelaar in stand «  » te zetten.
- Wanneer het kopje onder de filterhouder vol is, stop het doorlopen dan door de pompschakelaar op ● te zetten.
- Zet een kopje of bekertje onder de stoompijp om de stoompijp door te spoelen, draai de stoomknop langzaam naar de **max** stand en laat gedurende ca. 10 seconden stoom uit het stoompijpje blazen.
- Draai de stoomknop dan naar **O** en leeg het bekertje.

## Vullen van de boiler

- Controleer voor u het apparaat gebruikt, of het waterreservoir gevuld is.
- Plaats een kopje of beker onder de filterkop.
- Schakel het apparaat aan en draai de pompschakelaar op stand «  ». Zodra er water door de filterkop gaat lopen, is de boiler vol.

Mocht de boiler tijdens het gebruik leegraken (er komt geen stoom meer uit de stoompijp), dan moet de boiler weer gevuld worden.

- Draai daarvoor de knop naar **O**, plaats een beker onder de filterkop en zet de pompschakelaar op «  ».
- Laat water door de filterkop lopen tot het gele controlelampje gaat branden. Draai de pompschakelaar dan naar ●.
- Wacht tot het gele controlelampje dooft. Het apparaat kan nu weer stoom maken als u de knop langzaam naar **max** draait.

## Het zetten van espresso koffie

- Vul het waterreservoir **(1) (2) (3)**.
- Zet de pompschakelaar op ● **(4)**.
- Zet het apparaat aan **(5)**.
- Zet de pompschakelaar op «  » en wacht tot er water uit de filterkop loopt. Dit betekent dat de boiler vol is.
- Draai de pompschakelaar nu naar ●.

Zodra het systeem de juiste temperatuur bereikt heeft, dooft het gele controlelampje.

- Verwarm de espressokopjes voor door de filterhouder zonder koffie in het apparaat vast te draaien en de kopjes eronder te zetten.
- Draai de pompschakelaar nu naar « » en vul de kopjes met heet water **(9)**.
- Draai de pompschakelaar vervolgens naar ●.
- Draai de filterhouder uit het apparaat.
- Leg de gewenste filterzeef (voor 1 of 2 kopjes) in de filterhouder **(10)**
- Schep 1 of 2 maatlepeltjes koffie in de filterhouder **(11)**
- Druk de koffie aan met het maatlepeltje **(12)**
- Verwijder eventuele koffie van de rand van de filterzeef **(13)**
- Draai de filterhouder stevig naar rechts in het apparaat **(14)**
- Plaats 1 of 2 espressokopjes onder de filterhouder.
- Zet espresso door de pompschakelaar op te zetten « » **(15)**
- Zet de schakelaar weer op ● wanneer er voldoende espresso is doorgelopen.
- Draai na het zetten van de espresso de filterhouder uit het apparaat en klop het koffiedik uit de houder **(16)**

Nadat u de filterhouder opnieuw heeft gevuld, is het apparaat klaar om een volgend kopje espresso te zetten.

## Het maken van stoom

Stoom kan gebruikt worden voor het opschuimen van melk voor cappuccino of voor het verhitten van andere vloeistoffen.

Daar er een hogere temperatuur nodig is voor het maken van stoom dan voor het maken van espresso, dient u altijd eerst de espresso te zetten omdat het koffiemaalsel anders kan verbranden.

Het kan gebeuren dat er, vóórdat het stoompijpje stoom blaast, heet water uit het stoompijpje lekt. U kunt dat in een aparte beker opvangen.

### . Opschuimen van melk voor cappuccino

Naast het bereiden van espresso, kunt u dit apparaat ook gebruiken voor het opschuimen van melk voor cappuccino.

Om een optimaal resultaat te bereiken, gebruikt u het aparte opschuimhulpstuk.

**Let op! Gebruik het opschuimhulpstuk uitsluitend voor het opschuimen van melk.**

- Druk het opschuimhulpstuk tegen het uiteinde van de stoompijp **(17)**
- Schenk ongeveer 200 ml volle of halfvolle melk in een smalle hoge beker (van max. 0,5 liter inhoud). De beker of het kannetje dat u voor het opschuimen gebruikt moet onder het stoompijpje passen.

De melk dient goed gekoeld te zijn evenals de beker. Spoel de beker dus niet voor gebruik af met warm water.

- Laat de boiler vol water lopen.

Zet de pompschakelaar op ● **(18)**

Houd, zodra het gele controle-lampje dooft.

- De beker onder het stoompijpje en draai de schakelaar naar **max**.
- Laat het water in de beker lopen totdat er stoom uit het stoompijpje komt. Draai de schakelaar vervolgens naar **O**.

Begin nu met het opschuimen van de melk.

- Houd de beker zo onder het stoompijpje dat het mondstuk volledig in de melk wordt ondergedompeld.
- Draai de schakelaar langzaam naar **max** en houd de beker tijdens het opschuimen stil **(19)**

Het mondstuk mag de bodem van de beker niet raken. Dit hindert namelijk het doorstromen van de stoom.

- Draai, na het opschuimen, de schakelaar naar **O** en verwijder de beker.
- Draai de schakelaar nogmaals even naar de stoomstand (houd een lege beker onder het stoompijpje) om eventuele restanten melk weg te spoelen.
- Maak het opschuimhulpstuk meteen na gebruik schoon met een vochtige doek.

### Het verhitten van andere vloeistoffen

- Draai het stoompijpje naar buiten.
- Trek het opschuimhulpstuk van het pijpje.
- Zorg dat de boiler vol water is.
- Zet de pompschakelaar op ●.
- Schakel het apparaat aan.

Tijdens het opwarmen kan er wat water en/of stoom uit de filterkop lopen.

- Houd, zodra het gele controle-lampje dooft, de beker onder het stoompijpje en draai de schakelaar naar **max.**
- Laat het water in de beker lopen totdat er stoom uit het stoompijpje komt. Draai de schakelaar vervolgens naar **O**.
- Houd het melkkannetje onder het stoompijpje en steek het stoompijpje in de melk (let op: het uiteinde van het stoompijpje mag de bodem van het melkkannetje niet raken).
- Draai de schakelaar langzaam naar **max**.
- Draai, zodra de vloeistof heet is, de schakelaar naar **O**.

**N.B.:**

Als u onmiddellijk na het stoom maken opnieuw espresso wilt zetten, geef het apparaat dan eerst tijd om af te koelen tot de juiste temperatuur om koffie te zetten.

- Zet een beker of kopje onder de filterhouder en draai de pompschakelaar naar « ».
- Laat water doorlopen tot het gele controlelampje gaat branden.
- Zet de pompschakelaar op ●. U kunt nu weer espresso zetten.

## Schoonmaken

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóórdat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen. De behuizing kunt u schoonmaken met een vochtige doek.
- Leeg het waterreservoir na elk gebruik (Gebruik voor het koffiezetten altijd vers getapt water.)
- Verwijder de onderzetter waar de kopjes op staan en maak deze schoon **(20)**
- Leeg de druppelbak en maak ook deze schoon.

De filterkop, de filterhouder en de -zeef dienen na iedere keer koffiezetten schoongemaakt te worden.

- Laat het apparaat volledig afkoelen en maak de filterkop schoon met een vochtige doek. Spoel alle losse onderdelen af onder stromend water.
- De filterhouder en onderzetter van de kopjes zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Als de filterzeef erg vuil is, draai de zeef dan met behulp van een muntstuk uit de filterkop. Het ventiel en de afdichtingsring zullen nu ook uit de filterkop vallen. Was de filterzeef af. Maak de filterkop schoon met een vochtige doek. Draai de zeef weer stevig in de filterkop vast.
- Zorg daarbij dat het ventiel en de afdichting correct geplaatst zijn **(21)**

**Belangrijk:** maak het stoompijpje onmiddellijk na het opschuimen van melk schoon door het apparaat 1-2 seconden stoom te laten blazen in een lege beker. Wrijf het mondstuk van het stoompijpje schoon met een vochtige doek. Als het mondstuk volledig verstopt is geraakt, maak het dan schoon met behulp van een naald.

Het mondstuk van het stoompijpje kan (tegen de klok in) worden losgeschroefd. Gebruik hiervoor de zeshoekige sleutel aan het eind van de maatlepel **(22)**

Schroef het mondstuk na het schoonmaken (met de klok mee) weer op het stoompijpje. Zet niet teveel kracht op de zeshoekige sleutel van de maatlepel.

**Let op! Demonteer nooit het stoompijpje wanneer deze nog heet is.**

Het **opschuimhulpstuk** kan apart schoongemaakt worden.

- Trek de delen **A** en **C** van het metalen buisje **B (23)**
- Was alledrie de delen af in warm water.
- Als de kleine opening in onderdeel **A** verstopt is geraakt, kan het met behulp van een naald worden doorgeprikt.

Laat de filterhouder niet in de filterkop zitten wanneer u het apparaat voor lange tijd niet gebruikt. De afdichtingsring staat dan onnodig onder druk en dit verkort de levensduur van de afdichting.

## Ontkalken

- Het espresso-apparaat dient regelmatig ontkalkt te worden met citroenzuur of wijnsteenzuur.

Wij raden u echter aan om het **Krups ontkalkingsaccessoire te gebruiken (ref. 054**, verkrijgbaar bij uw leverancier of bij de Krups Onderdelenservice). Dit accessoire bevat 2 zakjes ontkalkingsmiddel en een teststrip om de hardheid van het water te bepalen. Daaruit kunt u afleiden hoe vaak u het espresso-apparaat dient te ontkalken bij een normaal gebruik.

De hoeveelheid kalkaanslag is afhankelijk van de hardheid van het water, maar ook van het aantal keren dat u het apparaat gebruikt. De ontkalkingsfrequentie, aangegeven op accessoire 054, is dan ook bij benadering gegeven.

**- Ga volgens onderstaande methode te werk:**

- Vóór het ontkalken dient de zeef van de broeikop verwijderd te worden.
- Verwijder alle kalkaanslag en koffieresten uit de zeef en uit de filterkop.
- Plaats het ventiel en afdichting terug in de filterkop en schroef de kop dicht.
- Trek het opschuimhulpstuk van het stoompijpje.
- Los 2 eetlepels ontkalkingsmiddel of een zakje ontkalkingsmiddel van Krups (behorende bij accessoire ref. 054) op in een halve liter lauw water en schenk dit in het lege waterreservoir.
- Zet een beker onder de filterkop en een beker onder het stoompijpje.
- Zet het apparaat aan en draai de schakelaar naar «  ».
- Laat de helft van de ontkalkingsoplossing door het apparaat lopen. Draai dan de schakelaar naar ●.
- Draai de schakelaar naar **max** en draai, zodra er stoom begint te lekken uit de filterkop
- De schakelaar terug naar **O**.
- Laat het restant van de ontkalkingsoplossing 10 tot 15 minuten inwerken.
- Zet een beker onder de filterkop en draai de schakelaar naar «  »**.**
- Laat nu alle ontkalkingsoplossing doorlopen en draai de schakelaar dan naar ●.
- Laat dan nog 2 volle reservoirs water door de pomp lopen in de «  » stand.
- Vul het waterreservoir nogmaals en zet een beker onder het stoompijpje.
- Draai de schakelaar naar **max** en laat 30 seconden lang stoom door het pijpje blazen.
- Draai de schakelaar naar **O** en laat de rest van het water uit de filterkop lopen. Draai tenslotte de schakelaar naar ●.
- Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen.
- Schroef het ventiel uit de filterkop. Schroef dan de filterzeef met het ventiel en de afdichtingsring weer in de filterkop.

## Problemen, mogelijke oorzaken en oplossingen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De espresso wordt niet warm genoeg. | De accessoires zijn koud (kopjes, filter, filterhouder) | Verwarm de accessoires voor (kopjes, filter, filterhouder). Zie hoofdstuk «Espresso-functie». |
| Er komt koffie via de zijkanten uit de filterhouder. | De filterhouder is niet goed geplaatst. | Zie hoofdstuk «Espresso-functie». |
| | Er ligt nog koffie op de rand van het filter. | Maak de rand van het filter en de afdichting schoon. |
| | De afdichting van de percolatorkop is vies. | Maak de afdichting schoon met een vochtige doek. |
| | De afdichting van de percolatorkop is versleten. | Neem contact op met de Krups Consumenten-service. |

| | | |
|---|---|---|
| De pomp maakt lawaai. | Er zit geen water in het reservoir. | Vul het reservoir. |
| | Het reservoir is niet juist geplaatst. | Druk krachtig op het reservoir. |
| | De koffiemaling is te oud of te droog en de pomp geeft geen druk. | Gebruik verse koffiemaling. |
| | De boiler is leeg. | Zie paragraaf «Vullen van de boiler» |
| Het water loopt niet door. | Er zit geen water in het reservoir. | Vul het reservoir. |
| | Het reservoir is niet juist geplaatst. | Druk krachtig op het reservoir. |
| | Het filter is verstopt, de koffiemaling is te fijn of te hard aangedrukt. | Maak het filter en het roosterplaatje van de percolator-kop schoon (zie hoofdstuk «Onderhoud») en gebruik een grovere koffiemaling. |
| | Roosterplaatje van de percolatorkop is verontreinigd. | Laat het roosterplaatje weken in een ontkalkings-oplossing (zie hoofdstuk Onderhoud). |
| | Het apparaat heeft kalkaanslag. | Zie hoofdstuk «Ontkalken». |
| | De boiler is leeg. | Zie paragraaf «Vullen van de boiler» |
| Het water loopt te snel door. | De koffiemaling is te grof. | Probeer een fijnere koffiemaling. |
| | Te weinig koffie-maling. | Gebruik het maatschepje om de juiste dosering te bepalen. |
| | De koffiemaling is niet genoeg aangedrukt. | Druk de koffiemaling steviger aan. |
| De espresso heeft geen schuimlaagje. | De koffiemaling is te grof. | Probeer een fijnere koffiemaling. |
| | De koffiemaling is niet genoeg aangedrukt. | Druk de koffiemaling steviger aan. |
| | De koffiemaling is te oud of te droog. | Gebruik verse koffiemaling. |

| | | |
|---|---|---|
| De melk wordt niet schuimig. | Het stoompijpje is verstopt. | Zie hoofdstuk «Onderhoud». |
| | Het autocappuc-cino-hulpstuk is verstopt. | Zie hoofdstuk «Onderhoud». |
| | De melk is niet vers | Gebruik verse melk. |
| | De melk is lauw. | Zet de melk in de koelkast. |
| | De boiler is leeg. | Zie paragraaf «Vullen van de boiler» |
| Veel water op de koffiemaling | De koffiemaling is niet aangedrukt. | Druk de koffiema-ling aan. |
| | Te weinig koffie-maling. | Voeg meer koffie-maling toe. |
| Niet stoom | De boiler is leeg. | Zie paragraaf «Vullen van de boiler» |

## Afval

Krups verpakkingen bestaan voor 100% uit milieuvriendelijk materiaal die in overeenstemming met de gemeentelijke bepalingen omtrent afvalverwerking kunnen worden vernietigd of hergebruikt.

Het apparaat zelf kan worden vernietigd. Vraag bij uw gemeente waar u kleine huishoudelijke apparaten ter vernietiging kunt inleveren.

## Recepten

Geniet van Uw espresso wanneer en hoe u wilt: wanneer u wilt ontspannen of als afsluiting van een geslaagd etentje.

Hier volgen een paar tips voor het gebruik van Uw espressoautomaat.

**. Originele espresso**

• Per kopje een meetlepel echte, goed geroosterde espressokoffie direkt in het van te voren verwarmde espressokopje filteren.

Als de koffie goed is en goed gemalen is ontstaat er een prachtige kroon vol schuim.

• Zoveel suikere rin doen als u wilt en slok na slok genieten.

Originele espresso wordt zonder melk maar met veel suiker gedronken.

**. Cafe corretto**

- Een kopje espresso zoals gewoonlijk toebereiden.
- Dan wordt de smaak wat „gecorrigeerd“ doordat er een 1/4 tot 1/2 glaasje cognac of likeur bijgedaan wordt.

Zeer goed zijn ook anisette, grappa, sambuco, krisch en cointreaux geschikt.

Er bestaan beslist nog meer mogelijkheden om de espresso te veredelen. U hoeft uw fantasie niet te beteugelen.

**. Cappuccino**

- Voorgewarmde grote koppen gebruiken.
- De hoeveelheid van 1 kopje espresso erin gieten en dan met opgeschuimde melk opvullen en met geraspte chocola bestrooien.

Voor het opschuimen van melk ca. 200 ml voor het opschuimem in een kannetje doen en met de stoompijp opschuimen. De opgeschuimde melk met een lepel op de espresso scheppen.

**. Italiaanse ijskoffie**

4 bolletjes vanille ijs, 2 kopjes espressokoffie met veel suiker die men koud heeft laten worden, 1/8 liter melk, slagroom, geraspte chocolade

- De koude espressokoffie met de melk vermengen. Bolletjes ijs in een glas doen, de koffie er overheen gieten en met veel slagroom, die met geraspte chocolade wordt versierd, opdienen.

**. Friese koffiepret**

- In een goed toebereid kopje espressokoffie met veel suiker een glaasje rum doen.
- Met veel slagroom serveren.

**. Espresso Flambé**

2 glaasjes brandewijn,

2 theelepels bruine suiker,

2 kopjes espressokoffie, slagroom

- De brandewijn in vuurvaste glazen doen, verhitten, aansteken,
- Suiker erbij doen, omroeren, espresso er over heen gieten en met slagroom versieren.

Indien gewenst kan de espresso ook met wat kokend water worden verdund.

ME28